Table des Matières

Introduction **2**

Ingrédients **3**

Comment adapter vos propres recettes **7**

Comment défourner, couper en tranches et conserver le pain **8**

Recommandations générales et petits conseils pratiques **9**

Utilisation de préparations pour pain prêtes à l'emploi **11**

Pain blanc ordinaire **12**

Pain blanc enrichi aux oeufs **13**

Pain à la tomate séchée au soleil **14**

Pain complet **15**

Cycle Rapide **16**

Pain complet léger **17**

Pain complet avec grains broyés **18**

Pain au lait **19**

Pain de campagne blanc **20**

Pain aux noix **21**

Pain à la carotte et au coriandre **22**

Pain français **23**

Gâteaux et Pains rapides **24**

Pain aux raisins de Smyrne, à l'abricot et au malt **25**

Pain aux canneberges, aux amandes et aux noix de Pécan **26**

Pain des Caraïbes pour le goûter **27**

Pain d'épice **28**

Cycle de la pâte à pain **29**

Petits pains **30**

Pizza **31**

Cycle pour faire de la Confiture **32**

Confiture d'abricots **33**

Guide de Dépannage **34**

Introduction

Le pain joue un rôle important dans notre régime alimentaire, en fournissant des vitamines essentielles, des minéraux et des protéines. Les pains complets faits avec de la farine complète et les pains multi-grains sont aussi une bonne source de fibres. Votre four à pain vous aidera à transformer quelques ingrédients en un beau pain doré et savoureux, en éliminant le dur labeur que constituent le mélange et le pétrissage ainsi que la vaisselle de nombreux ustensiles.

Si, comme la plupart des gens, vous voulez vous mettre immédiatement à fabriquer votre premier pain avec votre nouveau four à pain, alors essayez la recette de la page 9 de votre manuel d’instructions ou l’une des recettes pour le Pain blanc normal des pages 12 ou 13 de ce livret.

Faites connaissance avec votre machine, et ne soyez pas déçu(e) si vos premiers essais paraissent un peu moins que parfaits ; cela ne leur empêchera pas d'avoir un excellent goût. Après avoir fait quelques pains en suivant les recettes de ce livret, vous souhaiterez peut-être expérimenter tout(e) seul(e) ou apprendre comment obtenir de meilleurs résultats.

Vous trouverez ici des informations sur les ingrédients de base qui vous aideront à comprendre pourquoi ils ont de l'importance pour faire du pain avec succès. Nous vous donnons des recommandations générales et des petits conseils pratiques pour vous aider à obtenir constamment les meilleurs résultats, ainsi que pour montrer comment adapter vos propres recettes en utilisant votre four à pain.

Ingrédients

Le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain est la farine, et il est crucial de choisir celle qui convient le mieux pour obtenir du bon pain.

Les farines de blé

Ce sont celles qui font le meilleur pain. Le blé se compose d'une enveloppe externe, que l'on appelle souvent le son, et d'un grain interne, qui contient le germe de blé et l'endosperme. C'est la protéine dans l'endosperme qui, lorsque mélangée à l'eau, forme le gluten. Le gluten s'étire comme un élastique et les gaz qui se dégagent de la levure durant la fermentation ne peuvent se libérer, et ce sont eux qui font lever la pâte.

Les farines blanches

Dans ces farines, le son externe et le germe de blé ont été enlevés, ce qui laisse l'endosperme qui est moulu en une farine blanche. Il est essentiel d'utiliser de la farine blanche forte ou de la farine pour pain blanc, car elle a une plus forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au développement du gluten. N'utilisez pas de la farine blanche ordinaire ou de la farine à gâteau pour faire du pain à levure dans votre four à pain, car vous n'obtiendrez que des pains de qualité inférieure.

Il existe plusieurs marques de farine pour pain blanc; utilisez une farine de bonne qualité, de préférence non blanchie, pour obtenir les meilleurs résultats.

Une petite quantité de farine ordinaire française est souvent ajoutée aux recettes pour le pain français de façon à obtenir la texture associée à ce style de pain. Voir la recette de la page 23.

Les farines complètes

Les farines complètes contiennent le son et le germe de blé, qui leur donnent un petit goût de noix et produisent un pain à texture plus grossière. A nouveau, il faut utiliser de la farine complète forte, ou de la farine pour pain complet. Les pains préparés avec de la farine complète à 100 % seront plus denses que les pains blancs. Le son présent dans la farine inhibe la libération du gluten et, de ce fait, les pâtes à base de farine complète lèvent plus lentement. Utilisez les programmes spéciaux pour farines complètes qui donnent plus de temps au pain pour lever.

Pour un pain plus léger, remplacez une partie de la farine complète par de la farine pour pain blanc. Vous pouvez faire un pain complet rapidement grâce au réglage numéro ❻ = Pain complet Rapide.

Ingrédients

La farine bis forte

Celle-ci peut être utilisée en association avec de la farine blanche, ou bien seule. Elle contient environ 80 à 90 % de grains de blé et elle produit donc un pain plus léger, qui a toutefois très bon goût. Essayez d'utiliser cette farine avec le cycle "Pain blanc normal", en remplaçant 50 % de la farine blanche forte par de la farine bis forte. Il vous faudra peut-être ajouter un peu plus de liquide.

La farine pour pain avec grains broyés

Il s'agit d'un mélange de farines blanche, complète et de seigle enrichi de grains de blés entiers, ce qui améliore le goût et la texture du pain. Elle peut être utilisée seule ou avec de la farine blanche forte.

Les farines autres que de blé

On peut utiliser d'autres farines, telles que la farine de seigle, avec des farines pour pain blanc et pour pain complet pour préparer des pains traditionnels comme le pain noir ou le pain de seigle. Il suffit d'en ajouter une toute petite quantité pour obtenir une saveur acidulée bien distincte. Ne les utilisez pas seules car elles produiront une pâte qui colle et un pain lourd et dense.

D'autres grains tels que le millet, l'avoine, le sarrasin, la farine de maïs et la farine d'avoine sont pauvres en protéines et elles ne produisent donc pas assez de gluten pour obtenir un pain traditionnel. Ces farines peuvent donner de bons résultats si on les utilise en petites quantités. Essayez de remplacer 10 à 20 % de la farine pour pain blanc par n'importe laquelle des farines précitées.

Le sel

Il est crucial d'ajouter une petite quantité de sel dans la fabrication du pain pour que la pâte se développe et qu'elle ait bon goût. Utilisez du sel de table fin ou du sel de mer, mais non du sel moulu grossièrement : il vaut mieux saupoudrer celui-ci sur des petits pains formés à la main afin de leur donner une texture croustillante. Nous vous conseillons de ne pas utiliser des substituts à faible teneur en sel car la plupart d'entre eux ne contiennent pas de sodium.

- Le sel renforce la structure du gluten et rend la pâte plus élastique.
- Le sel inhibe la croissance de la levure, ce qui évite que la pâte ne lève trop ou qu'elle s'affaisse.
- Une quantité trop grande de sel empêchera à la pâte de lever suffisamment.

Ingrédients

Les édulcorants

Utilisez des sucres blancs ou roux, du miel, de l'extrait de malt, du sirop de sucre roux, du sirop d'érable, de la mélasse ou de la mélasse raffinée.

- Le sucre et les édulcorants liquides contribuent à la couleur du pain et aident à donner un aspect doré à la croûte.
- Le sucre attire l'humidité, ce qui permet de mieux conserver le pain.
- Le sucre sert de nourriture à la levure, bien que cela ne soit pas requis, car les types modernes de levure déshydratée peuvent se nourrir des sucres et amidons naturels trouvés dans la farine ; il rendra la pâte plus active.
- Les pains sucrés ont une teneur en sucre modérée et on peut les rendre plus sucrés en ajoutant des fruits, un glaçage ou un nappage. Utilisez le cycle pour pains sucrés pour ce genre de pain.
- Si vous remplacez le sucre par un édulcorant liquide, il sera nécessaire de réduire légèrement la quantité totale de liquide indiquée dans la recette.

Les matières grasses et les huiles

On ajoute souvent une petite quantité de matière grasse ou d'huile au pain pour qu'il ait une mie plus lisse. Cela aide aussi à garder le pain frais plus longtemps. Utilisez de petites quantités, 15 g maximum, de beurre, de margarine ou même de saindoux. Quand de plus grandes quantités sont indiquées dans une recette pour que le goût soit plus riche, le beurre donnera le meilleur résultat.

- L'huile d'olive ou de tournesol peut remplacer le beurre ; à ce moment-là, ajustez en conséquence la quantité de liquide lorsqu'elle dépasse 15 ml (3 cuillerées à café). L'huile de tournesol est une bonne alternative si vous tenez à surveiller votre taux de cholestérol.
- N'utilisez pas des pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir jusqu'à 40 % d'eau et elles n'ont donc pas les mêmes propriétés que le beurre.

Le liquide

Il est essentiel d'ajouter un liquide quelconque ; d'habitude, on se sert d'eau ou de lait. L'eau produit un dessus plus croustillant que le lait. On peut souvent mélanger l'eau à du lait écrémé en poudre. Cela est crucial si la cuisson du pain est différée car le lait frais tournera. Pour la plupart des programmes, l'eau du robinet convient ; cependant, pour le cycle rapide d'une heure, elle doit être tiède.

Ingrédients

- Quand il fait très froid, mesurez l'eau et laissez-la reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de l'utiliser. Faites-en de même si vous utilisez du lait sortant du réfrigérateur.
- Du babeurre, du yaourt, de la crème aigre et des fromages à pâte molle, par exemple du ricotta, du cottage cheese ou du fromage frais, peuvent tous être ajoutés à la quantité de liquide prévue pour obtenir une mie tendre et moelleuse. Le babeurre apporte un petit élément aigre agréable, un peu comme celui que l'on trouve dans les pains de campagne et les pâtes aigres.
- On peut aussi ajouter des oeufs pour enrichir la pâte, améliorer la couleur du pain et aider le gluten à avoir une meilleure structure et une plus grande stabilité pendant que la pâte lève. Si vous utilisez des oeufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Placez le ou les oeuf(s) dans le godet-mesure et complétez avec du liquide jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité indiquée dans la recette.

La levure

La levure se vend sous forme fraîche ou déshydratée. Toutes les recettes données dans ce livre ont été testées avec de la levure déshydratée à action rapide et facile à mélanger qui ne doit pas être au préalable dissoute dans de l'eau. Elle est placée dans un creux au centre de la farine où elle reste sèche et séparée du liquide jusqu'à ce que le malaxage commence.

- N'utilisez pas de la levure fraîche dans votre four à pain.
- Utilisez les quantités indiquées dans les recettes ; si vous dépassez ces valeurs, le pain risque de trop lever et de déborder du bol à pain.
- Dès qu'un sachet de levure a été ouvert, il doit être utilisé en 48 heures, sauf indication contraire du fabriquant. Refermez le sachet après l'usage.
- Utilisez la levure déshydratée avant la date d'utilisation indiquée sur l'emballage car sa force se détériore avec le temps.
- Il se peut que vous trouviez dans le commerce de la levure déshydratée spécialement conçue pour utiliser dans les fours à pain. Celle-ci donnera de bons résultats, mais il vous faudra peut-être ajuster les quantités recommandées.

Comment adapter vos propres recettes

Après avoir suivi certaines des recettes données dans ce livre, vous désirerez peut-être adapter un petit nombre de vos recettes préférées que, jusqu'à présent, vous mélangiez et pétrissiez à la main. Commencez par choisir une des recettes de ce livre, qui se rapproche de votre recette préférée, et utilisez-la à titre de guide.

Lisez les directives ci-dessous pour vous aider, et préparez-vous à avoir à apporter des ajustements au fur et à mesure.

- Assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes pour votre four à pain. Ne dépassez pas le maximum recommandé. Si nécessaire, réduisez la recette pour correspondre aux quantités de farine et de liquide indiquées dans les recettes qui suivent.
- Ajoutez toujours en premier le liquide dans le bol à pain. Séparez la levure du liquide en l'ajoutant après la farine.
- Remplacez la levure fraîche par de la levure déshydratée facile à mélanger.
- Utilisez du lait écrémé en poudre et de l'eau au lieu du lait frais, si vous utilisez le Réglage Minuterie pour la cuisson différée.
- Si votre recette conventionnelle se sert d'oeuf, ajoutez l'oeuf en l'incorporant dans la quantité totale de liquide nécessaire.
- Gardez le sel, le sucre, le beurre et la levure séparés jusqu'à ce que le malaxage commence.
- Vérifiez la consistance de la pâte durant les quelques premières minutes du malaxage. Les fours à pain nécessitent une pâte légèrement plus molle donc il vous faudra peut-être ajouter du liquide. La pâte doit être assez humide pour se détendre à nouveau progressivement.

Comment défourner, couper en tranches et conserver le pain

- Dès que votre pain est cuit, il vaut mieux le sortir du four et du bol à pain, bien que votre four à pain puisse le garder au chaud pendant 1 heure maximum si vous n'êtes pas là.
- Sortez le bol à pain du four en vous servant de maniques, même si c'est durant le cycle "Garder au chaud". Renversez le bol et secouez-le plusieurs fois pour libérer le pain cuit. Si vous avez du mal à faire sortir le pain, essayez de taper doucement le coin du bol à pain contre une surface en bois, ou de faire tourner la base de l'axe situé sous le bol à pain.
- Le pétrisseur doit rester dans le bol à pain quand le pain est libéré mais, de temps à autre, il risque de demeurer dans le pain. Si tel est le cas, enlevez-le avant de couper le pain en tranches, en utilisant un ustensile en plastique résistant à la chaleur pour l'arracher. N'utilisez pas un outil en métal car cela rayerait le revêtement anti-adhésif du pétrisseur.
- Laissez refroidir le pain pendant au moins 30 minutes, afin que la vapeur puisse être libérée. Il sera difficile de couper le pain en tranches immédiatement.

La conservation

Le pain fait maison ne contient pas d'agents de conservation et il doit donc être consommé dans les 2 à 3 jours suivant sa cuisson. Si vous ne le mangez pas immédiatement, enveloppez-le dans du papier aluminium ou bien placez-le dans une poche en plastique scellée.

- Le pain croustillant de style français se ramollira lorsque conservé, et il vaut donc mieux le garder à découvert jusqu'au moment de le couper en tranches.
- Si vous désirez garder votre pain plusieurs jours, conservez-le au réfrigérateur. Coupez le pain en tranches avant de le congeler, et vous pourrez ainsi facilement sortir la quantité désirée.

Recommandations générales et petits conseils pratiques

Le succès de la fabrication de votre pain dépend d'un certain nombre de facteurs divers, parmi lesquels la qualité des ingrédients, leur mesure exacte, la température et l'humidité. Pour vous aider à obtenir de bons résultats, voici quelques recommandations générales et petits conseils pratiques qui valent la peine d'être mentionnés.

Le four à pain n'est pas une unité hermétique et il sera affecté par la température. S'il fait très chaud ou si le four est utilisé dans une cuisine très chaude, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximale doit se situer entre 20°C et 24°C.

- Lorsqu'il fait très froid, attendez 30 minutes pour que l'eau soit à la température ambiante avant de l'utiliser. Il en va de même pour les ingrédients sortant du réfrigérateur.
- Utilisez tous les ingrédients à la température ambiante, sauf indication contraire dans la recette. Par exemple, pour le cycle rapide d'une heure, il vous faudra réchauffer le liquide.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol à pain dans l'ordre suggéré dans la recette. Gardez la levure sèche et séparée de tous les autres liquides quelconques ajoutés au bol jusqu'à ce que le malaxage commence.
- La mesure exacte des ingrédients est probablement le facteur le plus crucial pour obtenir un bon pain. La plupart des problèmes viennent du fait que les quantités n'ont pas été mesurées avec exactitude, ou qu'un ingrédient a été oublié. Suivez soit les mesures métriques, soit les mesures impériales ; elles ne sont pas interchangeables. Utilisez le godet-mesure et la cuillère-mesure fournis.
- Utilisez toujours des ingrédients frais, sans dépasser leur date limite d'utilisation. Les ingrédients périssables tels que le lait, le fromage, les légumes et les fruits frais risquent de se détériorer, surtout dans un milieu tiède. Ils ne doivent être utilisés que pour des pains qui sont cuits immédiatement.
- N'ajoutez pas trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui ralentit l'action de la levure et donne un pain lourd et compact.
- Coupez le beurre et les autres matières grasses en petits morceaux avant de les ajouter dans le bol à pain.
- Remplacez une partie de l'eau par des jus de fruits, soit d'orange, de pomme ou d'ananas, quand vous faites des pains au goût fruité.

Recommandations générals et petits conseils pratiques

- Une partie du liquide nécessaire peut être remplacée par des bouillons de cuisson de légumes. L'eau provenant de la cuisson des pommes de terre contient de l'amidon, qui est une source supplémentaire d'alimentation pour la levure, d'où la production d'un pain bien levé, plus doux et qui se conserve plus longtemps.
- Les légumes tels carottes râpées, courgettes ou purée de pommes de terre, peuvent être ajoutés pour obtenir une saveur plus riche. Il vous faudra réduire la quantité de liquide de la recette car ces aliments contiennent de l'eau. Commencez avec un peu moins d'eau, vérifiez la pâte au début du malaxage et ajustez sa consistance si nécessaire.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes car vous pourriez endommager votre four à pain.
- Si le pain ne lève pas comme il faut, essayez de remplacer l'eau du robinet par de l'eau en bouteille, ou bien de l'eau bouillie et refroidie. Si votre eau du robinet est très riche en chlore et en fluor, il se peut qu'elle empêche au pain de bien lever. L'eau calcaire peut aussi avoir cet effet.
- Il est bon de vérifier la pâte après environ 5 minutes de pétrissage continu. Gardez une spatule en caoutchouc souple près du four à pain pour pouvoir racler les parois du bol à pain si quelques ingrédients se collent dans les coins. Ne la placez pas près du pétrisseur, ou ne perturbez pas le fonctionnement de ce dernier. Vérifiez aussi la pâte pour voir si sa consistance convient. Si la pâte est friable, ou si la machine a l'air de peiner, ajoutez un peu plus d'eau. Si la pâte colle aux parois du bol à pain et ne forme pas une boule, ajoutez un peu plus de farine.

Fabrication du pain avec préparations toutes prêtes pour pain

Les préparations toutes prêtes pour pain peuvent être mélangées et cuites dans le four à pain. Vérifiez que le poids des ingrédients sur le paquet ne dépasse pas la quantité que votre machine peut manipuler. Ajoutez tout d'abord la quantité d'eau recommandée par le fabricant, puis ensuite ajoutez la préparation à pain.

Vérifiez la consistance de la pâte après 5 minutes, et ajoutez un peu plus de liquide si le mélange a l'air trop sec. Utilisez la position de réglage pour Pain blanc normal ou gros pour la plupart des préparations toutes prêtes pour pain. Si votre pain complet ne lève pas suffisamment sur ce réglage, essayez la prochaine fois avec le réglage pour pain complet.

Il vaut mieux faire cuire ce pain quand vous en avez besoin, plutôt que d'utiliser la cuisson différée, car il ne vous est pas possible de séparer la levure du liquide.

Pain blanc normal

Pour faire un pain normal ou un gros pain

Pain normal

- 230 ml d'eau
- 350 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 15 ml (3 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 7,5 ml (1 cuillerée à café) de sel
- 10 ml (2 cuillerées à café) de sucre
- 15 g de beurre
- 5 ml (1 cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger

Gros pain

- 300 ml d'eau
- 450 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 20 ml (4 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de sel
- 15 ml (3 cuillerées à café) de sucre
- 25 g de beurre
- 7,5 ml (1 cuillerée et demie à café) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez l'eau dans le bol à pain. Saupoudrez avec la farine en s'assurant qu'elle couvre l'eau.
3. Ajoutez le lait écrémé en poudre. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparés.
4. Faire un creux au centre de la farine, mais sans aller jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❶ = Pain normal BLANC ou ❷ = Gros pain BLANC, selon la taille de pain que vous avez choisie. Appuyez sur la touche "START" (Mise en marche).
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain bien cuit

Pour un gros pain bien cuit, avec une croûte plus épaisse, utilisez les ingrédients pour un grand pain et sélectionnez le programme ❸ = Gros pain BLANC bien cuit.

Pain blanc enrichi aux oeufs

Pour 1 pain normal ou 1 gros pain

Pain normal

- 1 oeuf
- eau, voir méthode
- 350 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de sel
- 10 ml (2 cuillerées à café) de sucre
- 15 g de beurre
- 5 ml (1 cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger

Gros pain

- 1 oeuf plus 1 jaune
- eau, voir méthode
- 450 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de sel
- 15 ml (3 cuillerées à café) de sucre
- 25 g de beurre
- 5 ml (1 cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Mettez l'oeuf/les oeufs dans le godet-mesure et ajoutez assez d'eau pour donner 230 ml ou 300 ml. Versez dans le bol à pain.
3. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre les liquides. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparés.
4. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide , et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❶ = Pain normal BLANC ou ❷ Gros pain BLANC selon la taille de pain que vous avez choisie. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain à la tomate séchée au soleil

Pour 1 gros pain

- 280 ml d'eau
- 15 ml (3 cuillerées à café) d'huile d'un bocal de tomates séchées au soleil, ou d'huile d'olive
- 400 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 50 g de farine complète
- 25 g de parmesan finement râpé
- 7,5ml (1 cuillerée à café et demie) de sel
- 10 ml (2 cuillerées à café) de sucre
- 5 ml (1 cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger
- 25 g de tomates séchées au soleil dans de l'huile d'olive et bien égouttées

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez l'eau dans le bol à pain. Ajoutez l'huile des tomates séchées au soleil. Saupoudrez les farines en s'assurant qu'elles couvrent les liquides. Ajoutez le parmesan.
3. Ajoutez le sel et le sucre dans des coins séparés. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
4. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❷ = Gros pain BLANC. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
5. Ajoutez les tomates séchées au soleil quand la machine produit un bruit perceptible pendant le cycle de pétrissage.
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain complet

Pour faire un pain normal ou un gros pain

Pain normal

- 1 oeuf
- eau, voir méthode
- 15 ml (3 cuillerées à café) de miel liquide
- 10 ml (2 cuillerées à café) de jus de citron
- 350 g de farine pour pain complet
- 25 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 15 ml (3 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 7,5 ml (1 cuillerée à café) de sel
- 5 ml (1 cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger

Gros pain

- 1 oeuf plus 1 jaune
- eau, voir méthode
- 30 ml (6 cuillerées à café) de miel limpide
- 15 ml (3 cuillerées à café) de jus de citron
- 450 g de farine pour pain complet
- 50 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 25 ml (3 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 10 ml (2 cuillerées à café) de sel
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Mettez l'oeuf/les oeufs dans le godet-mesure et ajoutez assez d'eau pour donner 240 ml ou 310 ml. Versez dans le bol à pain. Ajoutez le miel et le jus de citron.
3. Saupoudrez les farines en s'assurant qu'elles couvrent les liquides. Ajoutez le lait écrémé en poudre et le sel dans des coins séparés.
4. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❹ = Pain normal COMPLET ou ❺ Gros pain COMPLET selon la taille de pain que vous avez choisie. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Cycle rapide

Votre four à pain bénéficie d'un cycle supplémentaire pour cuisson rapide du pain. Ce cycle pétrira, fera lever et cuira un pain délicieux en seulement 1 heure. Pour vous aider à garantir les meilleurs résultats possibles, veuillez suivre les directives suivantes :

- Utilisez de l'eau tiède pour accélérer le procédé de la fermentation (32-35°C est la température maximale). De l'eau froide donnera un pain plus court mais, par contre, si l'eau est chaude, elle tuera la levure.
- Les recettes pour pain doivent contenir au moins 65 % de farine pour pain blanc dans ce cycle. Les pains à base de 100 % de farine complète ou d'autres pains à grains broyés donneront des résultats médiocres car la pâte n'aura pas assez de temps pour lever.
- La quantité de sel est réduite pour les pains fabriqués avec ce cycle car le sel retarde l'activité de la levure. Toutefois, ne l'éliminez pas complètement car il est important pour le goût et la texture du pain. Utilisez 3,5 à 5 ml (3/4 à 1 cuillerée à café) de sel pour 450 g de farine.
- Les quantités de levure sont plus importantes avec ce cycle pour que la pâte lève plus rapidement. Utilisez 12,5 à 15 ml (2 1/2 à 3 cuillerées à café) de levure déshydratée à action rapide et facile à mélanger.
- Si vous désirez faire plusieurs pains en succession avec ce cycle rapide, laissez le couvercle ouvert et la machine éteinte pendant 30 minutes entre les pains. Cela permettra au thermomètre de la machine de fonctionner avec précision, ce qui est crucial avec un cycle court pour pain.
- Les pains faits avec ce cycle ne lèveront pas autant que les pains faits avec d'autres réglages : ils seront donc parfois un peu moins denses, ce qui est normal.

Pain complet léger

Pour faire un gros pain

- 310 ml d'eau
- 15 ml (3 cuillerées à café) de jus de citron
- 425 g de farine pour pain complet
- 75 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 20 ml (4 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de sel
- 10 ml (2 cuillerées à café) de sucre
- 25 g de beurre
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bac à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez l'eau dans le bol à pain. Ajoutez le jus de citron.
3. Saupoudrez les farines en s'assurant qu'elles couvrent l'eau. Ajoutez le lait écrémé en poudre.
4. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparés.
5. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
6. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❻ = Gros pain COMPLET rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
7. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Remarque : si nécessaire, juste avant que le cycle de cuisson ne commence (ce cycle commence 55 minutes avant la fin du cycle complet), badigeonnez le dessus du pain avec de l'eau et saupoudrez-le d'un peu de farine pour pain complet, ou bien de flocons de blé, de grains de blé ou de flocons d'avoine pour lui donner un fini attrayant.

Pain avec grains broyés

Pour faire un gros pain

- 310 ml d'eau
- 15 ml (3 cuillerées à café) de jus de citron
- 500 g de farine pour pain avec grains broyés
- 20 ml (4 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 10 ml (2 cuillerées à café) de sel
- 5 ml (1 cuillerée à café) de sucre roux muscovado léger
- 25 g de beurre
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Mettez l'eau dans le bol à pain. Ajoutez le jus de citron. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre l'eau.
3. Ajoutez le lait écrémé en poudre. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparés.
4. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide , et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❻ = Gros pain COMPLET Rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain au lait

Pour faire un gros pain

- 310 ml de lait écrémé en poudre
- 450 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 5 ml (1 cuillerée à café) de sel
- 15 ml (3 cuillerées à café) de sucre
- 25 g de beurre
- 12,5 ml (2 cuillerées à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède (32-35°C) puis versez-le dans le bol à pain. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre le lait.
3. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparés. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au lait , et ajoutez la levure.
4. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ⑫ = SPECIALITE Cycle rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
5. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain de campagne

Pour faire un gros pain

- 170 ml de lait écrémé en poudre
- 150 ml d'eau
- 340 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 110 g de farine pour pain complet
- 5 ml (1 cuillerée à café) de sel
- 15 ml (3 cuillerées à café) de sucre
- 25 g de beurre
- 12,5 ml (2 cuillerées à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger

1 Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2 Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède (32-35°C) puis versez-le dans le bol à pain. Saupoudrez les farines en s'assurant qu'elles couvrent les liquides.
3 Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparés. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'aux liquides, et ajoutez la levure.
4 Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ⑫ = SPECIALITE Cycle rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
5 A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain aux noix

Pour faire un gros pain

- 200 ml de babeurre
- 120 ml d'eau
- 340 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 110 g de farine pour pain complet
- 50 g de noix hachées
- 5 ml (1 cuillerée à café) de sel
- 15 ml (3 cuillerées à café) de sucre
- 25 g de beurre
- 12,5 ml (2 cuillerées à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Mélangez le babeurre et l'eau ensemble et chauffez-les jusqu'à ce qu'ils soient tièdes (32-35°C). Versez dans le bol à pain.
3. Saupoudrez les farines en s'assurant qu'elles couvrent les liquides. Hachez les noix si elles sont trop grosses, puis ajoutez dans le bol à pain.
4. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparés. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ⑫ = SPECIALITE Cycle rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain à la carotte et au coriandre

Pour faire un gros pain

- 125 g de carottes, fraîchement râpées et à la température ambiante
- 215 ml d'eau
- 30 ml (6 cuillerées à café) d'huile de tournesol
- 15 ml de coriandre fraîchement haché
- 450 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 5 ml (1 cuillerée à café) de coriandre moulu
- 5 ml (1 cuillerée à café) de sel
- 15 ml (3 cuillerées à café) de sucre
- 12,5 ml (2 cuillerées à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Ajoutez les carottes dans le bol à pain. Chauffez l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tiède (32-35°C) puis versez dans le bol à pain. Ajoutez l'huile de tournesol et le coriandre frais.
3. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre l'eau. Ajoutez le coriandre moulu.
4. Ajoutez le sel et le sucre dans des coins séparés. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'à l'eau, et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme 12 = SPECIALITE Cycle rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain français

Pour faire un pain

- 300 ml d'eau
- 400 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 50 g de farine ordinaire fine française
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de sel
- 5 ml (1 cuillerée à café) de sucre
- 25 g de beurre
- 5 ml (1 cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez l'eau dans le bol à pain. Saupoudrez les farines en s'assurant qu'elles couvrent l'eau.
3. Ajoutez le sel et le sucre dans des coins séparés.
4. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide , et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❼ = SPECIALITE Pain français. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Gâteaux et pains rapides

Ce réglage est unique car il est prévu pour le mélange et la cuisson de gâteaux et de pains sans levure. Ce programme n'inclut pas une période de fermentation, et il ne doit donc pas être utilisé pour les pains et les gâteaux sucrés à base de levure. Utilisez le cycle ❽ = Sucré pour ces types de recettes.

- Utilisez toujours ce réglage pour les pains et gâteaux sans levure. Les autres programmes ne donneront que des résultats médiocres.
- Utilisez du beurre ou de la margarine à la température ambiante, coupé(e) en petits morceaux, ou bien vous pouvez le(la) faire fondre avant de l'ajouter au four à pain, pour assurer qu'il(elle) soit bien réparti(e) dans le mélange.
- Utilisez de la farine ordinaire et des agents de levage tels que la levure chimique, le bicarbonate de soude et la crème de tartare.
- Après 5 minutes de mélange, raclez les parois du bol à pain avec une spatule en plastique pour enlever tout résidu de farine déposé sur celles-ci. Ne touchez pas le pétrisseur et ne limitez pas son mouvement. N'arrêtez pas le four à pain, ou bien ne retirez pas le bol à pain de la machine pour en nettoyer les parois.
- Laissez refroidir le gâteau ou le pain dans le bol pendant 5 minutes avant de le sortir. Faites au préalable glisser une spatule en plastique aux bordures lisses tout autour du gâteau pour qu'il se défourne plus facilement.
- Laissez le gâteau ou le pain refroidir sur une grille avant de le couper en tranches. Les gâteaux moelleux comme le pain d'épice seront encore meilleurs si vous les enveloppez et les conservez pendant 24 heures avant de les consommer.
- Suivant ce cycle, le four à pain cuira le gâteau ou le pain pendant 1 h et demie, pour convenir à tous types de pains rapides. Certains gâteaux seront cuits plus rapidement, mais vous pouvez toujours vérifier s'ils sont cuits après 1 h 15, tout comme vous le feriez dans un four ordinaire. Si le pain ou gâteau est cuit, éteignez le four à pain et retirez le bol à pain. Défournez sur une grille et laissez refroidir.

Pain aux raisins de Smyrne et aux abricots

Pour faire un gros pain

- 255 ml d'eau
- 30 ml (6 cuillerées à café) d'extrait de malt
- 450 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 20 ml (4 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 2,5 ml (1 cuillerée à café et demie) d'épices mélangées
- 25 g de sucre en poudre
- 3,5 ml (3/4 de cuillerée à café) de sel
- 40 g de beurre, coupé en petits morceaux
- 7,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger
- 50 g de raisins de Smyrne
- 50 g d'abricots secs n'ayant pas besoin de tremper, hachés

Pour le nappage :

- 15 ml (3 cuillerées à café) de sucre en poudre
- 15 ml (3 cuillerées à café) de lait

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez l'eau dans le bol à pain. Ajoutez l'extrait de malt. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre les liquides.
3. Ajoutez le lait écrémé en poudre et les épices mélangées. Ajoutez le sucre, le sel et le beurre dans des coins séparés.
4. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❽ = SPECIALITE Sucrée. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. Ajoutez les raisins de Smyrne et les abricots dès que le four à pain émet un son perceptible durant le cycle du pétrissage.
7. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.
8. Faites le nappage en dissolvant le sucre en poudre dans le lait et badigeonnez la croûte quand elle est encore chaude.

Pain aux canneberges, aux amandes et aux noix de Pécan

Pour faire un gros pain

- 155 ml d'eau
- 140 ml de yaourt nature
- 425 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 50 g d'amandes pilées
- 3,5 ml (3/4 de cuillerée à café) de sel
- 40 g de sucre en poudre
- 8,5 ml (1 cuillerée à café et demie) de levure déshydratée facile à mélanger
- 40 g de noix de Pécan, hachées grossièrement
- 25 g de canneberges déshydratées

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez le lait et le yaourt dans le bol à pain. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre les liquides.
3. Ajoutez les amandes pilées. Ajoutez le sel et le sucre dans des coins séparés.
4. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
5. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❽ = SPECIALITE Sucrée. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).
6. Ajoutez les noix de Pécan et les canneberges quand le four à pain émet un son perceptible durant le cycle du pétrissage.
7. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain des Caraïbes pour le goûter

Pour faire un pain pour le goûter

- 50 g de beurre, fondu
- 155 ml de lait
- 2 oeufs, légèrement battus
- 280 g de farine ordinaire
- 15 ml (3 cuillerées à café) de levure chimique
- une pincée de sel
- 115 g de sucre en poudre
- 25 g de noix de coco séchée
- 75 g de fruits tropicaux secs prêts à manger, hachés grossièrement

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Ajoutez le beurre fondu, le lait et les oeufs dans le bol à pain. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel en même temps. Mélangez le sucre en poudre, la noix de coco séchée et les fruits tropicaux.
3. Saupoudrez le mélange sur les liquides dans le bol à pain.
4. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ⑩ = SPECIALITE Gâteau/Pain rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche). Après 6 minutes, ouvrez le couvercle et, à l'aide d'une spatule en plastique, raclez les parois du bol à pain pour éliminer toute poche de farine sèche.
5. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Laissez reposer sur une grille pendant 5 minutes puis défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pain d'épice

Pour faire un pain

- 115 g de beurre
- 125 g de sirop de sucre roux
- 50 g de mélasse
- 125 g de cassonade
- 200 ml de lait
- 1 oeuf, légèrement battu
- 280 g de farine ordinaire
- 10 ml (2 cuillerées à café) de gingembre en poudre
- 10 ml (2 cuillerées à café) de levure chimique
- 3,5 ml (3/4 d'une cuillerée à café) de bicarbonate de soude

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Placez le beurre, le sirop, la mélasse et la cassonade dans une petite casserole et faites doucement chauffer jusqu'à ce que tout soit fondu, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir un petit peu puis versez dans le bol à pain.
3. Ajoutez le lait et l'oeuf dans le bol à pain. Tamisez la farine, le gingembre, la levure chimique et le bicarbonate de soude en même temps, et saupoudrez sur les liquides.
4. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ⑩ = SPECIALITE Gâteau/Pain rapide. Appuyez sur la touche START (Mise en marche). Après 6 minutes, ouvrez le couvercle et, à l'aide d'une spatule en plastique, raclez les parois du bol pour éliminer toute poche de farine sèche.
5. A la fin du cycle, éteignez la machine et enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Laissez reposer sur une grille pendant 5 minutes, puis défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Remarque : le pain d'épice est bien meilleur si vous le conservez dans un récipient hermétique pendant 24 heures avant de le consommer, pour qu'il ait le temps de devenir gluant.

Cycle pour la pâte

Ce programme vous permet de mélanger, de pétrir et de faire lever la pâte sans que le four à pain ne la cuise, ce qui est essentiel pour les pains et les petits pains façonnés à la main. Après les avoir formés, il ne vous reste plus qu'à laisser reposer la pâte pour une dernière fermentation, puis à la faire cuire dans votre four ordinaire.

Le cycle pour la pâte est excellent pour confectionner des pains de formes différentes, des pizzas, des petits pains, des croissants, des beignets, des baguettes, des petits cakes et des patisseries.

La recette pour petits pains qui suit vous donne des informations sur la manière de confectionner des pains de diverses formes. Vous pouvez aussi utiliser cette recette pour faire des baguettes. Si vous le préférez, utilisez 250 ml d'eau et 50 ml d'huile d'olive au lieu de l'eau, de l'oeuf et du beurre. Ajoutez l'huile d'olive avec l'eau.

Comment façonner des baguettes

Divisez la pâte en deux et formez un rectangle de 1 cm d'épaisseur environ avec chaque morceau de pâte. Coupez en bandes de 7 cm de long et de 2 cm de large approximativement.

- Sur une surface très légèrement saupoudrée de farine, roulez ces bandes en des cordes longues et minces, en utilisant la paume de la main. Vous pouvez soulever chaque corde et étirer légèrement la pâte, si vous le désirez. Si nécessaire, faites reposer la pâte pendant quelques secondes durant le façonnage.
- Incorporez des graines de pavot, des graines de sésame, du sel de mer ou du parmesan râpé suivant le cas. Placez, bien séparés, sur des plaques à four légèrement huilées.
- Badigeonnez d'huile d'olive, couvrez et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 10 à 15 minutes. Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C, ou numéro 6, pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré, en le tournant une fois.

  Placez le pain sur une grille pour le laisser refroidir.

Petits pains

Pour faire 12 petits pains

- 250 ml d'eau
- 1 oeuf
- 450 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 5 ml de sel
- 10 ml de sucre
- 25 g de beurre
- 5 ml de levure déshydratée facile à mélanger

Pour la garniture

- Un jaune d'oeuf battu avec 15 ml (3 cuillerées à café) d'eau.
- Quelques graines de sésame et de pavot, pour saupoudrer (facultatif).

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez l'eau dans le bol à pain. Ajoutez l'oeuf. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre les liquides.
3. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre dans des coins séparées. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu' au liquide, et ajoutez la levure.
4. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ⑨ = SPECIALITE Pâte. Appuyez sur la touche START (Mise en marche). Graissez deux plaques à four légèrement.
5. A la fin du cycle, placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte et divisez-la en 12 morceaux identiques. Formez des boules bombées ou bien faites les formes suivantes :
   - pour les petites miches, coupez 1/3 de la pâte, et formez deux boules avec les deux morceaux. Placez la petite boule sur la grosse et faites un trou au centre avec un doigt légèrement fariné.
   - pour des noeuds, formez un long rouleau avec chaque morceau de pâte et faites un noeud.
   - pour des tresses, divisez chaque morceau de pâte en trois et faites une longue saucisse avec chaque morceau. Pincez les trois bandes entre elles à une extrémité puis tressez-les. Rabattez les bouts pour sceller.
6. Placez les pains formés sur les plaques à four préparées, assez éloignés les uns des autres. Couvrez avec du cellophane huilé et laissez lever dans un endroit tiède pendant 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que leur taille ait doublé. En attendant, faites chauffer le four à 220°C, soit numéro 7.
7. Badigeonnez avec le nappage à l'oeuf et saupoudrez de graines de sésame et de pavot, si vous le désirez. Laissez cuire pendant 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Placez-les sur une grille pour refroidir.

Pizza

Pour faire une pizza de 30 cm de diamètre

- 140 ml d'eau
- 15 ml d'huile d'olive
- 225 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 5 ml (1 cuillerée à café) de sel
- 2,5 ml (½ cuillerée à café) de sucre
- 2,5 ml (½ cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger

Pour la garniture :

- 60 ml (4 cuillères à soupe) de concentré de tomates séchées au soleil
- 5 ml (1 cuillerée à café) d'origan séché
- 140 g de mozzarella, en tranches
- 4 tomates Roma fraîches, émincées grossièrement
- un demi poivron vert, épépiné et coupé en lamelles fines
- un demi poivron rouge, épépiné et coupé en lamelles fines
- 50 g de champignons, émincés
- 50 g de dolcellate, coupé en petits morceaux
- 50 g de jambon de Parme, en lambeaux
- 25 g de parmesan fraîchement râpé
- 6 feuilles fraîches de basilic
- sel et poudre noir fraîchement moulu
- 15 ml (3 cuillerées à café) d'huile d'olive

1. Enlevez le bol à pain du four à pain et installez le pétrisseur.
2. Versez l'eau et l'huile d'olive dans le bol à pain. Saupoudrez la farine en s'assurant qu'elle couvre les liquides.
3. Ajoutez le lait et le sucre dans des coins séparés. Faites un creux au centre de la farine, mais sans arriver jusqu'au liquide, et ajoutez la levure.
4. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Sélectionnez le programme ❾ = SPECIALITE Pâte. Appuyez sur la touche START (Mise en marche). Graissez légèrement un moule à pizza ou bien une plaque à four.
5. A la fin du cycle, mettez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte. Roulez-la en un cercle de 30 cm de diamètre et placez-la dans le moule ou sur la plaque à four préparé(e).
6. Faites chauffer le four à 220°C, ou numéro 7. Etalez le concentré de tomates séchées au soleil sur la base de la pizza. Saupoudrez l'origan et recouvrez avec deux tiers du mozzarella.
7. Eparpillez les tomates, poivrons, champignons, dolcellate, jambon de Parme, le reste de mozzarella, le parmesan et les feuilles de basilic. Assaisonnez avec le sel et le poivre et aspergez d'huile d'olive.
8. Faites cuire pendant 18 à 20 mintues, ou jusqu'à ce que la pizza soit bien dorée, et servez immédiatement.

Cycle pour faire la confiture

Pendant tout le cycle de confiture, le pétrisseur mélangera les ingrédients. Après 45 minutes, les éléments de chauffage s'éteignent pour permettre à la confiture de refroidir légèrement avant de la mettre dans le bocal.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez toujours des fruits frais et mûrs et coupez les gros fruits en moitiés ou en quartiers.
- Utilisez du sucre à confiture auquel vous ajouterez de la pectine pour garantir que la confiture se gélifie bien.
- Si vous utilisez des fruits pauvres en pectine, il vaut mieux ajouter 5 à 10 ml (1 à deux cuillerées à café) de jus de citron.
- Utilisez toujours des maniques pour sortir le bol à pain car il sera très chaud.
- Vous devez être présent(e) durant toute la cuisson afin de pouvoir surveiller la confiture en ébullition, pour empêcher qu'elle ne déborde et, si nécessaire, pour la remuer de temps à autre.
- Transférez la confiture cuite dans un bocal stérilisé propre, fermez et étiquetez.

Confiture à l'abricot

Pour faire 350 g de confiture

- 250 g d'abricots frais et mûrs
- 10 ml (2 cuillerées à café) de jus de citron
- 15 ml d'eau
- 250 g de sucre à confiture avec pectine
- 15 g de beurre

1. Coupez les abricots en deux et enlevez le noyau. Coupez chaque moitié en quatre et placez les morceaux dans le bol à pain. Ajoutez le jus de citron et l'eau.
2. Introduisez et verrouillez le bol à pain dans le four à pain. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme ⓫ = SPECIALITE Confiture. Réglez une minuterie individuelle sur 15 minutes.
3. En attendant, pesez le sucre et placez-le dans le bol. Après 15 minutes, ajoutez-le petit à petit dans le bol à pain. Ajoutez le beurre. Si nécessaire, raclez les parois du bol avec une cuillère en bois pour enlever le sucre éventuellement collé. Faites bien attention car le bol à pain est très chaud.
4. A la fin du cycle, éteignez la machine puis enlevez le bol à pain en utilisant des maniques. Versez la confiture avec grand soin dans un bocal stérilisé, fermez et étiquetez.

GUIDE DE DEPANNAGE

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez d'avoir quand vous faites du pain dans votre four à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
TAILLE ET FORME DU PAIN		
1. Le pain ne lève pas assez	• Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten. • Il n'y a pas assez de liquide. • Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez • Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas. • Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas. • Pas assez de levure a été ajouté ou bien la levure est trop vieille. • Le cycle rapide pour le pain a été choisi • La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage.	• Situation normale, sans solution. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide • Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. • N'utilisez pas de la farine à tout faire. • N'utilisez que de la levure déshydratée agissant rapidement. N'utilisez pas de la levure fraîche. • Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage. • Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal. • Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	• La levure a été oubliée. • La levure est trop vieille. • Le liquide est trop chaud. • Vous avez ajouté trop de sel. • Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Vérifiez la date limite d'utilisation. • Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie • Utilisez la quantité recommandée. • Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	• Il y a trop de levure. • Il y a trop de sucre. • Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de sel. • Le temps est tiède et humide.	• Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café. • Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café. • Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	• Il y a trop de liquide. • Il y a trop de levure. • Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud.	• Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins la prochaine fois ou bien ajoutez un petit peu plus de farine. • Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide la prochaine fois. • Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	• Il n'y a pas assez de liquide. • Il y a trop de farine. • Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide • Mesurez la farine avec exactitude. • Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles. **Se référer au guide "Recommandations et petits conseils pratiques" dans le livre de recettes.**
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	• La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait. • Le pain est plus gros que le bol à pain • Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). • Il y a trop de levure. • Le temps est tiède et humide.	• Repositionnez le four à pain. • N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles recommandées pour le gros pain. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez la levure avec exactitude. • Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de ¼ de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	• La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
TEXTURE DU PAIN		
8. La texture est dense et lourde.	• Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de levure. • Il n'y a pas assez de sucre.	• Mesurez la farine avec exactitude (voir page 5). • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Mesurez le sucre avec exactitude (voir page 5).
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	• Le sel a été omis. • Il y a trop de levure. • Il y a trop de liquide.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dan la recette. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	• Il y a trop de liquide. • Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. • Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire.	• Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café. • S'il y a une panne de courant pendant la cuisson, la machine ne se rallumera pas quand e courant revient. Il vous faudra sortir le pain encore cru du bol à pain et rcommencer avec des ingrédients frais. • Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	• Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. • Le couteau utilisé ne va pas bien pour le pain.	• Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. • Utilisez un bon couteau à pain.
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROUTE		
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	• Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE.	• Utilisez la position ❷ pour gros pain BLANC la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	• La machine ne fonctionne pas bien.	• Référez-vous à la section "Service Après-Vente" (page 15).
14. La croûte est trop pâle.	• Le pain n'a pas cuit assez longtemps. • Il n'y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette.	• Prolongez le temps de cuisson. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l'eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN		
15. Le pétrisseur ne peut pas être sorti de la machine.	• Vous devez ajouter de l'eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir.	• Suivez les instructions de lavage après l'usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrisseur après l'avoir laissé tremper pour le dégager.
16. Le pain colle au bol/ est difficile à sortir.	• Cela peut se produire après un usage prolongé.	• Frottez légèrement le dedans du bol à pain avec de l'huile végétale. • Référez-vous à la section "Service Après-Vente" (page 15).
PROBLEMES MECANIQUES		
17. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	• Vous n'avez pas mis la machine en marche. • Vous avez oublié de mettre le pétrisseur dans le bol à pain.	• Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche. • Assurez-vous toujours que le pétrisseur est sur son axe au fond du bol à pain avant d'ajouter les ingrédients.
18. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	• Les ingrédients se sont renversés dans le four. • Le bol à pain a des fuites. • Les ingrédients dépassent la capacité du bol à pain.	• Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans le bol à pain. Les ingrédients peuvent se brûler sur les éléments et provoquer la fumée. • Pour obtenir une pièce de rechange, contactez le magasin où vous avez acheté votre four à pain. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude *(voir page 5)*.
19. La machine est débranchée par accident ou il n'y a plus de courant pendant le fonctionnement. Comment puis-je sauver le pain ?	• Si la machine est dans le cycle "Pétrissage", jetez les ingrédients et recommencez. • Si la machine est dans le cycle "levage", sortez la pâte du bol à pain, mettez-la en forme et placez-la dans un moule à pain de 23 x 12,5 cm, couvrez-la et laissez-la lever jusqu'à ce que sa taille ait doublé. Faites cuire dans un four ordinaire préchauffé à 200°C, soit Numéro 6, pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré. • Si la machine est dans le cycle de cuisson, préchauffez votre four conventionnel à 220°C, Numéro 6, et enlevez la grille du haut. Sortez le pain de la machine avec soin et placez-le dans le four sur la grille du bas. Faites cuire jusqu'à ce que le pain soit bien doré.	
20. Les lettres EH apparaissent sur l'affichage et la machine refuse de se mettre en marche.	• La chambre du four est trop chaude.	• Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
21. Les lettres E-L ou E-S apparaissent sur l'affichage et la machine refuse de se mettre en marche.	• La machine ne fonctionne pas bien.	• Référez-vous à la section "Service Après-Vente"